La Provincia di Sondrio

Bitto, forme per tre milioni di euro

L'accordo tra i consorzi rende complementari le due produzioni, ciascuna con la sua specificità In media all'anno sono 2.260 i quintali di formaggio Dop, contro i 400 quintali di Bitto storico

GEROLA ALTA

ANNALISA ACQUISTAPACE

Sono i numeri del mercato, oltre che il metodo, a diversificare le produzioni di Consorzio di Salvaguardia del Bitto storico e Consorzio di tutela Valtellina Casera e Bitto.

Nella giornata di lunedì l'accordo siglato tra i due Consorzi e la Camera di Commercio ha sancito la possibilità di rendere complementari le due produzioni, ognuna con le proprie specificità e con il riconoscimento per il Bitto storico di prodotto di traino per l'intera filiera agroalimentare, a partire da quella lattiero-casearia e in particolare del Bitto Dop del Ctcb.

I numeri

La prima evidente differenza sta alla base, visto che nel Consorzio di tutela i produttori di Bitto sono 71 su altrettanti alpeggi della provincia mentre a far capo al Consorzio di Salvaguardia del Bitto storico e all'antico metodo di produzione protetto da un Presidio di Slow Food sono ad oggi 12 alpeggi. Per il Bitto storico i dati parlano di una produzione complessiva di 400 quintali di formaggio l'anno (una media di 30 quintali di produzione per singolo alpeggio) contro i 2.260 quintali del Bitto del Consorzio di tutela. Parlando di forme si tratta nel primo caso di 3mila all'anno contro 17.426. Il prezzo medio al produttore è di 11 euro al chilogrammo per il Bitto del Consorzio di tutela. Il Bitto storico viene acquistato ai produttori per una cifra media di 15 euro. Il primo risultato economico rappresentato dall'acquisto ai produttori è pari a poco meno di 2 milioni e mezzo di euro per il Bitto Dop e 600mila euro per il Bitto storico. Il prezzo medio di mercato del prodotto Bitto Dop entro l'anno di stagionatura è di 20 euro. Il Bitto storico viene venduto, già dal gennaio successivo alla stagione di produzione, a 35 euro al kg sul mercato di Milano e intorno ai 25 euro a livello locale. I mercati di destinazione per il Bitto del Consorzio di tutela sono provinciale per il 38%, regionale per il 57% e nazionale per il 5%.

Il commercio

Riguardo alla commercializzazione, il sistema adottato dai produttori del Bitto storico è articolato e mirato alla selezione. La prima viene attuata dagli stessi casari: delle 3mila forme prodotte in un anno, 1.500 vengono infatti vendute nel periodo d'alpeggio come prodotto fresco non destinato alla stagionatura. Delle restanti 1.500 forme, mille arrivano al Centro del Bitto di Gerola e il resto ad altre destinazioni compreso il mercato mondiale. L'unico punto vendita autorizzato quale presidio Slow Food è il Centro del Bitto di Gerola dove un'ulteriore selezione qualitativa del prodotto candida agli invecchiamenti eccezionali (fino a 10 anni) meno del 70% delle forme. ■

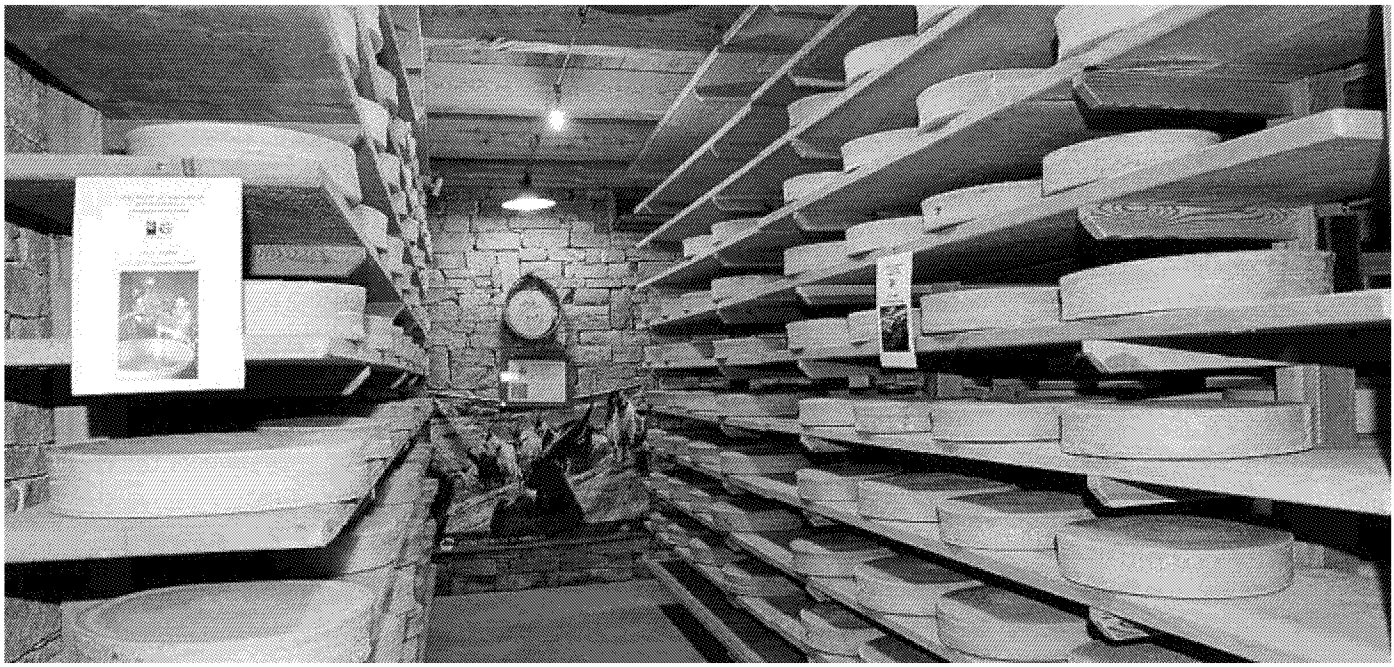
Economia

Bitto, forme per tre milioni di euro

Segno più per il mercato dell'auto
Ma in Valle nessuna accelerata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La Provincia
di Sondrio



Unico punto vendita autorizzato di Bitto storico quale Presidio Slow Food è il Centro del Bitto di Gerola FOTO SANDONINI

Produzione di nicchia traino per tutto il comparto

L'evento più rappresentativo del comparto agroalimentare provinciale e gli eventi internazionali di Torino sono le sedi nelle quali il Bitto storico del Presidio Slow Food sarà designato quale prodotto di traino dell'intera produzione di Bitto e, più in generale, del comparto lattiero caseario provinciale.

Il ruolo promozionale strategico di questa produzione di nicchia è stata definito nell'accordo siglato lunedì scorso a Gerola Alta dai due Consorzi del Bitto e dalla Camera di Commercio.

Nel protocollo d'intesa vengono individuati la Mostra del Bitto, il Salone del Gusto e Terra Madre di Torino quali occasioni per divulgare e dare attuazione ai contenuti dell'accordo.

Riguardo ad Expo 2015, l'accordo indica che «l'esposizione universale rappresenta un'opportunità unica per presentare a un pubblico più vasto il modello di integrazione promosso dalle parti tra realtà produttive diverse ma complementari e accomunate da un forte legame con il territorio di origine, la sua storia e le sue tradizioni».

Oltre al ruolo di traino della Valtellina di cui è stato investito di recente, il Bitto del Presidio Slow Food è da tempo stato scelto insieme ai Formaggi Principi delle Orobie a rappresentare le eccellenze italiane accogliendo le delegazioni internazionali nei primi dieci giorni di Expo 2015. ■ **A. Acq.**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.